MX4211TUU
MX4292TUU

handleiding ATAG

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 1 2010-01-06 9:30:04

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 2 2010-01-06 9:30:04

Inhoudsopgave

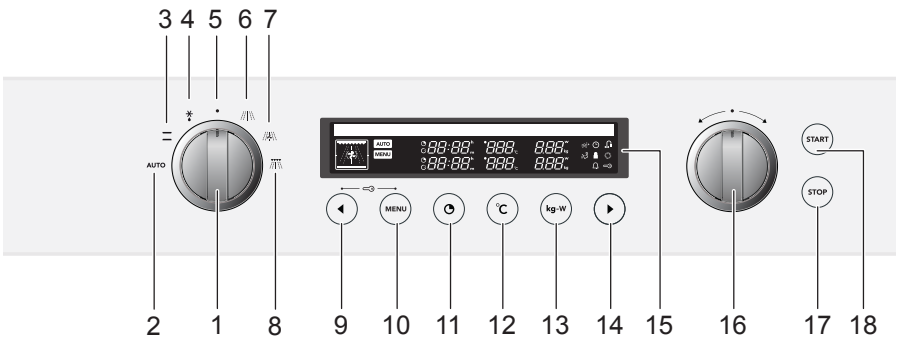
NL

Bedieningspaneel 4
Toestelbeschrijving 5
Accessoires. 6
Vóór gebruik 7
Veiligheidsvoorschriften . . . . . 7 - 11
Ingebruikname 12
Functies 13
Uitleg van knoppen en toetsen . . . . . 14 -18
Gebruik van de ovenfunctie . . . . . 19 - 26
  Ovenfunctie instellen. . . . . 19 - 20
  Hetelucht / Kooktabel 21
  Hetelucht + Bovenwarmte / Kooktabel 22
  Bovenwarmte + Onderwarmte / Kooktabel 23
  Grill / Kooktabel. 24
  Grill + Draaispit 25
  Hetelucht + Onderwarmte / Kooktabel 26
De bereidingstijd instellen. 27
Uitgestelde starttijd 28
Gebruik van de automatische kookprogramma's . . . . . 29 - 37
  Automatische kookprogramma's instellen. 29
  Tabel automatische kookprogramma's . . . . . 30 - 33
  Eigen gerecht toevoegen . . . . . 34 - 35
  Eigen gerecht kiezen. 36
  Eigen gerecht verwijderen. 37
Gebruik van de ontdooifunctie . . . . . 38 - 41
  Snel ontdooien instellen 38
  Kooktabel snel ontdooien . . . . . 39 - 41
Hoe werkt de magnetron. . . . . 42 - 50
  Hoe werkt de magnetron. 42
  Tabel magnetronvermogens 43
  Tabel magnetronservies . . . . . 44 - 45
  Kooktabel magnetron . . . . . 46 - 50
Gebruik van de magnetronfunctie. 51
Gebruik van Hetelucht + Magnetronfunctie 52
Gebruik van Grill + Magnetronfunctie 53
Gebruik van de Aqua Clean functie . . . . . 54 - 55
Reinigen 56
Opslag en reparatie 56
Storingen. 57
Foutcodes 58
Technische specificaties 59
Afvoeren toestel en verpakking. 60

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 3 2010-01-06 9:30:04

Bedieningspaneel

NL

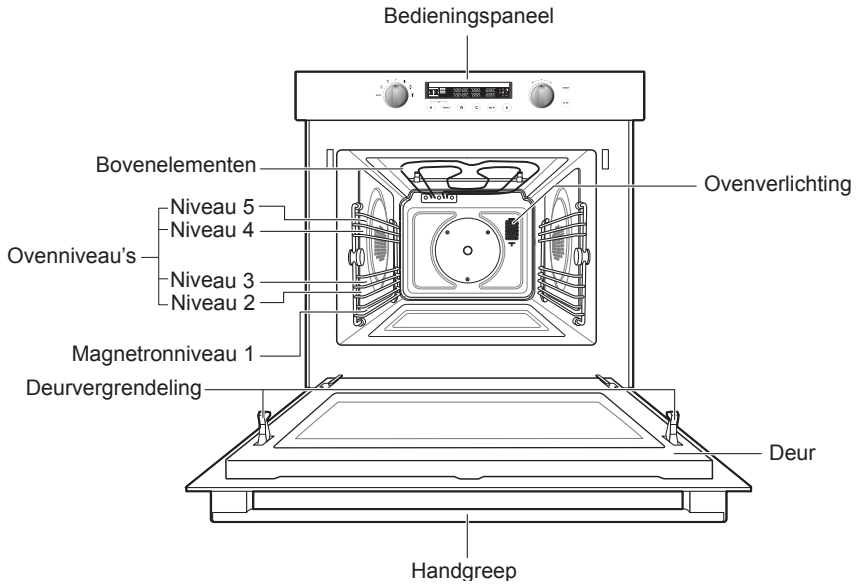


1. FUNCTIEKNOP
2. AUTOMATISCHE KOOKFUNCTIE
3. OVENFUNCTIE
4. ONTDOOIFUNCTIE
5. UIT-STAND
6. MAGNETRONFUNCTIE
7. HETELUCHT + MAGNETRONFUNCTIE
8. GRILL + MAGNETRONFUNCTIE
9. TOETS ‘VORIGE’
10. MENUTOETS
11. BEREIDINGSTIJD- / UITGESTELDE STARTTIJDTOETS
12. TEMPERATUURTOETS
13. GEWICHT- / MAGNETRONVERMOGEN-TOETS
14. TOETS ‘VOLGENDE’
15. DISPLAY
16. SELECTIEKNOP
17. STOPTOETS
18. STARTTOETS

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 4 2010-01-06 9:30:06

Toestelbeschrijving

NL



Let op

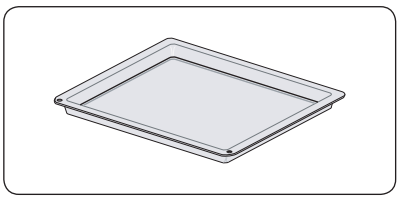
- De inschuifniveaus zijn genummerd van beneden naar boven.
- De niveaus 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt voor de magnetronfunctie in combinatie met de keramische plaat.
- Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste inschuifniveaus voor uw gerechten.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 5 2010-01-06 9:30:06

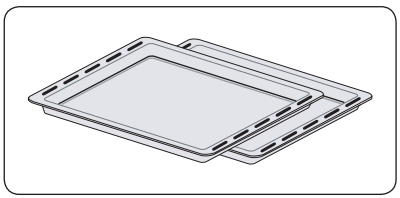
Accessoires

NL

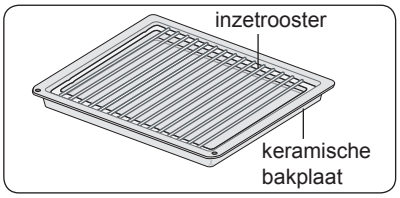
De volgende toebehoren zijn meegeleverd met uw combimagnetron:



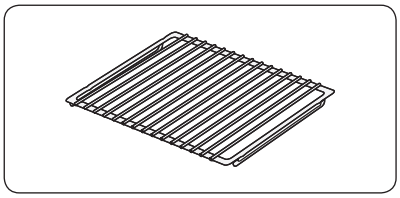
1 Keramische bakplaat
(handig bij de magnetronfunctie)



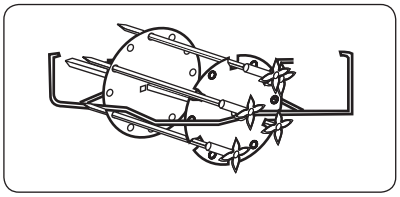
2 Twee bakplaten (NIET GEBRUIKEN bij de magnetronfunctie)



3 Inzetrooster voor keramische bakplaat (handig bij automatisch koken en de grillfunctie)



4 Ovenrooster (NIET GEBRUIKEN bij de magnetronfunctie)



5 Draaispit

Let op

Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste accessoire voor uw gerechten.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 6 2010-01-06 9:30:07

Vóór gebruik

NL

Bedankt voor de aanschaf van deze ATAG combimagnetron.

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsvoorschriften en essentiële informatie over het gebruik en het onderhoud van uw nieuwe combimagnetron.

Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt en bewaar haar als naslagwerk voor toekomstig gebruik.

Veiligheidsvoorschriften

Vóór gebruik

Milieuvriendelijk afvoeren

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Na het uitpakken

Open de magnetrondeur niet zolang het apparaat op de vloer staat. De deur kan beschadigd raken.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

In de fabriek is de werking van het apparaat grondig getest. Daardoor kan het restwater bevatten.

Opstellen en aansluiten

Neem het installatievoorschrift in acht.

Elektrische aansluiting

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze door de klantenservice te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 7 2010-01-06 9:30:07

NL

Houd rekening met onderstaande veiligheidsvoorschriften om brand, elektrische schokken, verwonding van personen en blootstelling aan microgolven te voorkomen.

Houd het toestel schoon, dit verlengt de levensduur van uw magnetron en voorkomt gevaarlijke situaties.

Deze magnetron is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor professioneel gebruik of gebruik in de horeca. Gebruik dit toestel uitsluitend voor het bereiden van etenswaren. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

Voorzorgsmaatregelen om blootstellig aan hoogspanning te voorkomen:

- **Levensgevaar!** De ommanteling van de magnetron nooit verwijderen. Het aanraken van interne onderdelen van dit toestel kan aanzienlijke verwonding en zelfs de dood tot gevolg hebben.
- **Levensgevaar!** In geen geval reparaties zelf uitvoeren. Reparaties aan elektrische apparaten mogen uitsluitend door geauthoriseerde servicemedewerkers uitgevoerd worden. Het toestel nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.

Voorzorgsmaatregelen om blootstelling aan microgolven te voorkomen:

- **Let op!** Schakel de magnetron nooit in met de deur open.
- **Let op!** Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur van de magnetron.
- **Let op!** Gebruik de magnetron niet als er beschadigingen zijn aan de deur (verbogen), de deurvergrendeling, de afdichting of het hang- en sluitwerk.
- **Let op!** Houd deur en afdichting schoon.

Waarschuwing!

- Verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan resulteren in kookpuntvertraging. Dit houdt in dat de vloeistof pas na verwijdering uit de magnetron heftig kan gaan koken met het risico dat u zich brandt. Het effect van kookpuntvertraging kunt u opheffen door een kunststof of glazen lepeltje in de vloeistof te zetten alvorens de vloeistof op te warmen in de magnetron.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een geaard stopcontact, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Trek de stekker uit het stopcontact of draai de schakelaar in de meterkast op nul.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 8 2010-01-06 9:30:07

Veiligheidsvoorschriften (vervolg)

Waarschuwing!

- Gebruik het toestel niet wanneer de stekker, het snoer of het toestel beschadigd is of wanneer het toestel niet (meer) naar behoren functioneert.
- Kinderen herkennen de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het bedienen van elektrische apparatuur. Laat de magnetron daarom niet door kinderen bedienen en plaats het toestel buiten bereik van kinderen.
- Let op met babyvoeding:
  - **Let op!** Schud of roer de inhoud van babyflesjes of potjes babyvoeding na verwarming.
  - **Let op!** Controleer de temperatuur van de voeding zorgvuldig vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.
- Vloeistoffen of etenswaren in luchtdichte verpakking mag u alleen opwarmen indien u gaatjes in de verpakking prikt. Dit in verband met explosiegevaar.
- Let op met vocht. Gebruik het toestel niet in de buitenlucht, in vochtige ruimten of in de buurt van een waterkraan. Raak het toestel niet aan met natte handen.
- Bestek en serviesgoed kan heet zijn na opwarmen in de magnetron.

Voorzichtig!

- Gebruik uitsluitend bestek en serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (let op serviesgoed met goud- of zilverkleurige randjes).
  - Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken alvorens deze in de magnetron te plaatsen.
- Schakel de magnetron niet in als deze leeg is. De magnetron kan zijn energie niet kwijt en kan beschadigd raken.
- Laat het toestel niet zonder toezicht achter wanneer deze in werking is.
- Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- Ventilatieopeningen nooit afdekken.

Let op!

- Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door kleine kinderen, hulpbehoevenden en/of personen met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooien en bereiden van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze kunnen vlam vatten.
- In geval van rook of vuur in de magnetron:
  - Schakel de magnetron uit.
  - Houd de magnetrondeur gesloten.
  - Haal de stekker uit het stopcontact.
- Vermijd het koken van eieren in de schaal in verband met explosiegevaar (ook nadat de magnetron uitgeschakeld is).
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder voedselresten.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 9 2010-01-06 9:30:07

NL

Let op!

- Gebruik geen chemicaliën in dit toestel.
- Gebruik de ovenruimte niet voor opslagdoeleinden.
- Installeer de magnetron volgens het installatievoorschrift.
- Trek niet aan het snoer of het toestel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Vermijd het aanraken van warme oppervlakken wanneer het toestel ingeschakeld is.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan is mogelijk de zekering of de aardlekschakelaar in de meterkast uitgeschakeld. De betreffende groep kan te zwaar zijn belast of het geïnstalleerde toestel is defect.
- Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

Toebehoren

Maak alleen gebruik van de meegeleverde toebehoren. Dit is speciaal op uw toestel afgestemd.

Gebruik geen toebehoren dat roestplekken vertoont. Zelfs zeer kleine vlekken kunnen tot roest in de ovenruimte leiden.

Onderhoud en reiniging

De ovenruimte van uw toestel is geëmailleerd. Door onjuist onderhoud kan roest in de ovenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing voor onderhoud en reiniging in acht.

Zout is erg agressief. Wanneer dit zich in de ovenruimte afzet, kunnen plaatselijk roestplekken ontstaan.

Scherpe sauzen zoals ketchup en mosterd of gezouten gerechten, bijv. pekelvlees, bevatten ingrediënten die het oppervlak kunnen aantasten. Na gebruik moet u de ovenruimte altijd schoon maken.

GEBRUIK GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen magnetrondeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

GEBRUIK GEEN hogedruk- of stoomreiniger om de magnetron schoon te maken.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 10 2010-01-06 9:30:08

Oorzaken van schade

Sterk vervuilde afdichting	Als de afdichting van de magnetron sterk is vervuild, sluit de magnetrondeur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.
Magnetrondeur als zitting	Ga nooit op de magnetrondeur zitten of staan.
Transport	Draag en houd het toestel niet vast aan de handgreep van de deur. De handgreep houdt op den duur het gewicht van het toestel niet en kan afbreken.

Belangrijke aanwijzingen voor het installeren

- Dit toestel is NIET bedoeld voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Dit toestel mag alleen door een bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij moeten de bijgevoegde installatievoorschriften gevolgd worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (C of B karakteristiek installatie-automaat).
- De stekker mag alleen vervangen worden door een bevoegd servicemonteur. Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet de toevoerleiding voorzien worden van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.
- Gebruik geen adapters en verlengsnoeren. Deze kunnen warm worden tijdens gebruik, waardoor brand kan ontstaan.
- **Aansluiten:** Wanneer het toestel voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, lichten alle segmenten in de display gedurende 1 seconde op. Na 3 seconden knippert “12:00“ in de display. U kunt de klok nu instellen op de juiste dagtijd. Vergeet niet om de klok opnieuw in te stellen bij het wisselen tussen zomer- en wintertijd. Zie hiervoor de aanwijzingen op pagina 12.

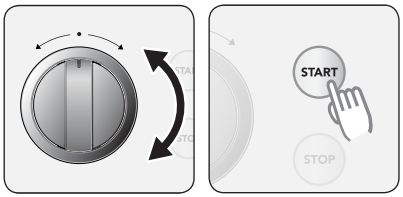
MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 11 2010-01-06 9:30:08

Ingebruikname

NL

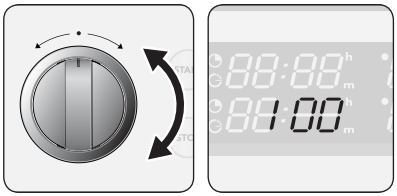
Taal en tijd instellen

Wanneer de combimagnetron voor het eerst wordt aangesloten op het elektriciteitsnet dient u eerst de taal en de tijd in te stellen.

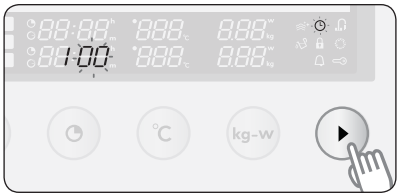


1 Draai aan de **Selectieknop** om de taal in te stellen. Druk op de **Starttoets** om te bevestigen.

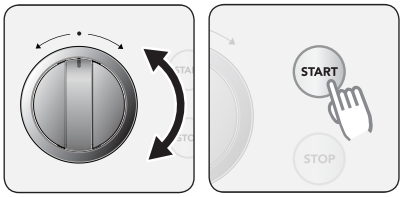
2 Stel de huidige tijd in. Het kloksymbool ‘ ’ en ‘12’ knipperen.



3 Voorbeeld: de tijd instellen op 1:30. Draai aan de **Selectieknop** om het uur in te stellen.



4 Druk op **toets ‘Volgende’** om te bevestigen. Het kloksymbool ‘ ‘ en ‘00’ knipperen.



5 Draai aan de **Selectieknop** om de minuten in te stellen en druk op de **Starttoets** om het instellen van de klok af te ronden.
Het kloksymbool ‘ ‘ verdwijnt en ‘30’ stopt met knipperen.

6 De display toont de huidige tijd. Het toestel is nu klaar voor gebruik. Indien u de tijd op een later tijdstip wilt wijzigen, kunt u dit doen door op de **Menutoets** te drukken en ‘Tijd’ te kiezen door aan de **Selectieknop** te draaien. Volg daarna stap 2-6 op deze pagina.

Automatisch uitschakelen (klok)

Wanneer de oven gedurende 30 minuten niet bediend is, schakelt de display automatisch uit. Druk op een willekeurige toets om de display weer in te schakelen. Indien gewenst kan deze functie uitgeschakeld worden (zie pagina 14, ‘Automatisch uitschakelen’).

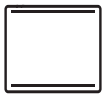
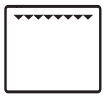
MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 12 2010-01-06 9:30:16

Functies

NL

In onderstaand overzicht staan de verschillende ovenfuncties en instellingen van uw combimagnetron beschreven. Gebruik de kooktabellen in deze handleiding om de geschikte ovenfunctie en -instelling voor uw gerechten te vinden.

Oven- / Magnetron- / Combifunctie

	Hetelucht Het gerecht wordt verwarmd door de heteluchtventilatoren in de linker en rechter zijwand van de oven. Dit zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en is ideaal voor bakken.
	Hetelucht + Bovenwarmte De combinatie van hetelucht en bovenwarmte maakt deze functie ideaal voor het bereiden van gerechten die een knapperig korstje moeten krijgen. Deze functie wordt speciaal aanbevolen voor vleesgerechten.
	**Bovenwarmte + Onderwarmte** De warmte komt van het boven- en onderelement. Deze stand is geschikt voor bakken en braden.
	**Grill** Het gerecht wordt verwarmd door het bovenelement. Op deze stand draait de grillmotor voor gebruik van het draaispit. De grillstand is ook te gebruiken zonder het draaispit.
	Hetelucht + Onderwarmte De combinatie van hetelucht en onderwarmte maakt deze functie geschikt voor gerechten die een knapperige bodem moeten krijgen.
	Magnetron Microgolfenergie wordt gebruikt voor het ontdooien en bereiden van gerechten. Het zorgt voor een snelle en efficiënte bereiding zonder de vorm of de kleur van het gerecht aan te tasten. Bereidingstijd en vermogen worden handmatig ingesteld.
	Hetelucht + Magnetron Deze functie is geschikt voor fruitgebak, brood en gegratineerde schotels (die normaal een lange bereidingstijd nodig hebben).
	Grill + Magnetron Deze functie is geschikt voor grotere stukken (geroosterd) vlees zoals halve haan, hele kip, en voor hele vis en gegratineerde schotels.

Automatische programma functie

AUTO	Kies uit 20 voorgeprogrammeerde kookprogramma's om gemakkelijk uw favoriete gerechten te kunnen bereiden. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen maar het gewicht en het programma te kiezen om het koken te starten.

Ontdooifunctie

	Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooiprogramma's. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen maar het gewicht en het programma te kiezen om het ontdooien te starten.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 13 2010-01-06 9:30:18

Uitleg van knoppen en toetsen

NL

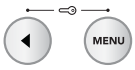
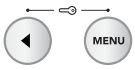
De Menutoets

Nadat u op de ***Menutoets*** *gedrukt heeft kunt u verschillende instellingen kiezen door aan de* ***Selectieknop*** *te draaien. Kies een instelling, druk op* **toets '*Volgende*'** *om te bevestigen en kies daarna opnieuw instellingen door aan de* ***Selectieknop*** *te draaien. In onderstaande tabel staat een overzicht van de verschillende instellingen.*

Menu:

	Tijd	Uren/Minuten (zie pagina 12)	Tijd is aangepast
	Taal	English	Taal is aangepast
		Nederlands	
		Deutsch	
		Français	
		Dansk	
	Geluid	Aan	Geluid is aangepast
		Uit	
	Contrast	1	Contrast is aangepast
		2	
		3	
	Schoonmaken	Aqua reinigen	Aqua reinigen start
	Gerechten	Toevoegen (zie pagina 34 - 35)	-
		Verwijderen (zie pagina 37)	
	Automatisch uitschakelen (klok)	Aan	Automatisch uitschakelen is aan (zie pagina 12)
		Uit	Automatisch uitschakelen is uit (zie pagina 12)

Kinderslot:

			
Gelijktijdig indrukken	Kinderslot is aan (slot symbool is verlicht)	Opnieuw gelijktijdig indrukken	Kinderslot is uit (slot symbool is uit)

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 14 2010-01-06 9:30:21

Uitleg van knoppen en toetsen (vervolg)

NL

Bereidingstijd:

Bereidingstijd knippert	Stel de bereidingstijd in	Bevestigen. De bereidingstijd stopt met knipperen	Indien de ‘Temperatuur’ of ‘Gewicht/Vermogen’ toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden (indien beschikbaar)

Uitgestelde starttijd:

3 seconden ingedrukt houden			
Uitgestelde starttijd knippert	Stel de uitgestelde starttijd in	Bevestigen. De uitgestelde starttijd stopt met knipperen	Indien de ‘Bereidingstijd’, ‘Temperatuur’ of ‘Gewicht/Vermogen’ toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden (indien beschikbaar)

Temperatuur:

Temperatuur knippert	Stel de temperatuur in	Bevestigen. De temperatuur stopt met knipperen	Indien de ‘Bereidingstijd’, ‘Uitgestelde starttijd’ of ‘Gewicht/Vermogen’ toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden (indien beschikbaar)

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 15 2010-01-06 9:30:27

Uitleg van knoppen en toetsen (vervolg)

NL

Gewicht/Magnetronvermogen:

Gewicht / Vermogen knippert	Stel het gewicht / vermogen in	Bevestigen. Gewicht / vermogen stopt met knipperen	Indien de ‘Bereidingstijd’, ‘Uitgestelde starttijd’ of ‘Temperatuur’ toets ingedrukt wordt, gaat deze functie knipperen en kan deze aangepast worden (indien beschikbaar)

Automatische kookfunctie:

*Nadat u een functie heeft gekozen met de **Functieknop**, kunt u verschillende instellingen kiezen en wijzigen met behulp van de **Selectieknop**.*

AUTO	Automatische kookfunctie	Kies een categorie en druk op toets ‘Volgende’ om te bevestigen	Kies een gerecht en druk op toets ‘Volgende’ om te bevestigen	Zie pagina 29 - 37 voor meer informatie

Ovenfunctie:

	Oven	Hetelucht	Indrukken (en vasthouden) om de: • Bereidingstijd • Temperatuur • Uitgestelde starttijd toe te voegen of aan te passen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen
		Hetelucht + bovenwarmte			
		Bovenwarmte + onderwarmte			
		Grill			
		Hetelucht + onderwarmte			

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 16 2010-01-06 9:30:33

Uitleg van knoppen en toetsen (vervolg)

NL

Voorverwarmen overslaan

Tijdens gebruik van de ovenfunctie verschijnt 'Voorverwarmen' in de display. U kunt voorverwarmen overslaan door op **toets 'Volgende'** te drukken en daarna de **Selectieknop** naar 'Nee' te draaien. Druk opnieuw op **toets 'Volgende'** om te bevestigen. De combimagnetron zal het voorverwarmen nu overslaan.

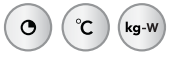
Snel ontdooien:

		Vlees			
		Kip			
	Snel ontdooien	Vis	Indrukken om het: • Gewicht toe te voegen of aan te passen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen
		Brood / cake			
		Fruit			

Magnetronfunctie:

	Magnetron	Indrukken (en vasthouden) om de: • Bereidingstijd • Uitgestelde starttijd • Magnetronvermogen toe te voegen of aan te passen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen

Hetelucht + Magnetronfunctie:

				
	Hetelucht + Magnetron	Indrukken (en vasthouden) om de: • Bereidingstijd • Uitgestelde starttijd • Temperatuur • Magnetronvermogen toe te voegen of aan te passen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 17 2010-01-06 9:30:39

Uitleg van knoppen en toetsen (vervolg)

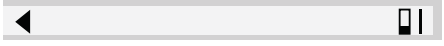
NL

Grill + Magnetronfunctie:

	Grill + Magnetron	Indrukken (en vasthouden) om de: • Bereidingstijd • Uitgestelde starttijd • Temperatuur • Magnetronvermogen toe te voegen of aan te passen	Draaien om aan te passen	Indrukken om te bevestigen

Symbolen in de tekstdisplay

Wanneer u een automatisch kookprogramma kiest door aan de ***Functieknop*** *te draaien of op de* ***Menutoets*** *te drukken, verschijnt er tekst en symbolen in de display. Onderstaande tabel geeft uitleg van verschillende symbolen.*

Symbolen in de tekstdisplay	Toetsen / knoppen	Uitleg
		Draaien om te kiezen (door het menu ‘scrollen’)
		Bevestigen
		Draaien om te kiezen (door het menu ‘scrollen’)
		Bevestigen
		Een stap terug
		Een stap terug
		Start (‘scrollen’ beëindigd)

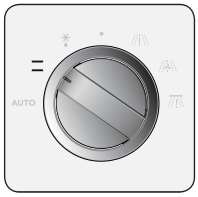
MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 18 2010-01-06 9:30:48

Gebruik van de ovenfunctie

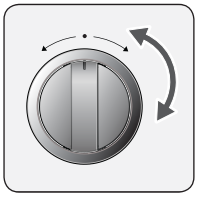
NL

In deze functie zijn vijf instellingen beschikbaar. Zie de kooktabellen op pagina 21-26 voor de juiste instellingen.

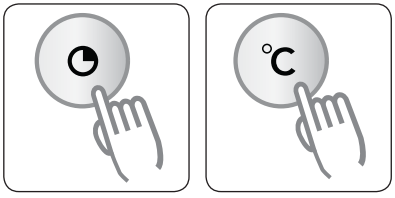
Ovenfunctie instellen



1 Draai de **Functieknop** naar de Ovenfunctie stand ⚌.



2 Draai de **Selectieknop** naar de gewenste ovenfunctie (zie pagina 20). Het symbool van de ovenfunctie en de aanbevolen temperatuur verschijnen in de display.



3 Indien gewenst kan de bereidingstijd, uitgestelde starttijd en/of temperatuur aangepast worden (indien beschikbaar). Zie pagina 27 - 28.

4 Druk op de **Starttoets**.
De combimagnetron start direct.

Let op

1) Tijdens het koken kunt U de BEREIDINGSTIJD en de TEMPERATUUR aanpassen.
2) Bij gebruik van de ovenfunctie worden het heteluchtelement en het grillelement continu in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
3) Tijdens het koken kunt u de werkelijke temperatuur in de ovenruimte aflezen door tegelijkertijd op TEMPERATUUR en GEWICHT/MAGNETRONVERMOGEN te drukken.

Belangrijk

Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 19 2010-01-06 9:30:53

NL

Ovenfuncties:

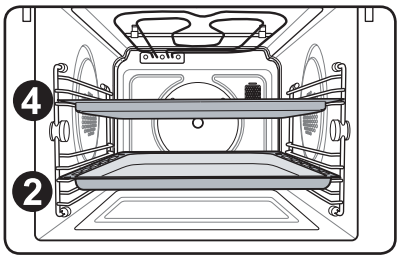
	Hetelucht	
	Hetelucht + Bovenwarmte	
	Bovenwarmte + Onderwarmte	
	Grill	
	Hetelucht + Onderwarmte	

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 20 2010-01-06 9:30:54

NL

Hetelucht

Het gerecht wordt verwarmd door de heteluchtventilatoren in de linker en rechter zijwand van de oven. Dit zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en is ideaal voor bakken.



Als u op 2 niveaus tegelijk bakt, plaats de ovenschalen dan op de niveaus 2 en 4.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

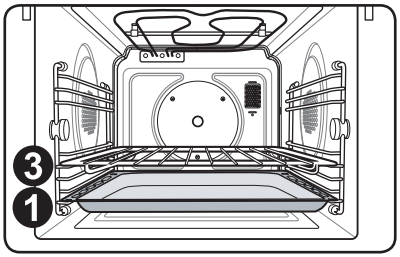
Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Accessoire	Tijd (uur)
Hazelnoottaart Vierkante vorm	2	160 - 170	Ovenrooster	1:00 - 1:10
Citroentaart Ronde vorm of tulband	3	150 - 160	Ovenrooster	0:50 - 1:00
Lichte cake	3	150 - 160	Ovenrooster	0:35 - 0:45
Fruitvlaai	3	150 - 170	Ovenrooster	0:25 - 0:35
Kruimelgebak (gistdeeg)	3	150 - 170	Bakplaat	0:30 - 0:40
Croissants	3	170 - 180	Bakplaat	0:10 - 0:15
Broodjes	2	180 - 190	Bakplaat	0:10 - 0:15
Koekjes	3 / 4	160 - 180	2 bakplaten	0:10 - 0:20

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 21 2010-01-06 9:30:54

NL

Hetelucht + Bovenwarmte

De combinatie van hetelucht en bovenwarmte maakt deze functie ideaal voor het bereiden van gerechten die een knapperig korstje moeten krijgen. Deze functie wordt speciaal aanbevolen voor vleesgerechten.



Plaats het rooster in niveau 3 bij het bereiden van vlees. Plaats een bakplaat op niveau 1 om het braadvet op te vangen.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van hetelucht + bovenwarmte. Plaats het vlees op het ovenrooster, zie de tabel voor het niveau. Plaats een bakplaat op niveau 1 om het braadvet op te vangen.

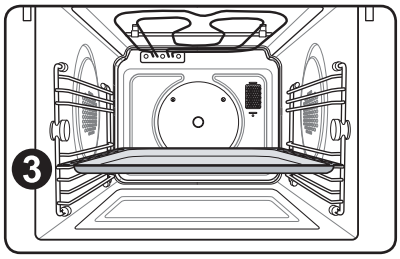
Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Accessoire	Tijd (uur)
Rosbief / 1 kg medium	3 / 1	170 - 190	Ovenrooster / Bakplaat	1:00 - 1:30
Varkenskarbonades / 1 kg	3 / 1	180 - 200	Ovenrooster / Bakplaat	1:30 - 2:00
Lamskotelet / Lamsbout 0.8 kg	2 / 1	190 - 210	Ovenrooster / Bakplaat	0:50 - 1:20
Hele kip 1.0 kg	3 / 1	170 - 190	Ovenrooster / Bakplaat	0:50 - 1:10
Vis - hele forellen 2 stuks / 0.5 kg	4 / 1	170 - 180	Ovenrooster / Bakplaat	0:30 - 0:40
Eendeborst 0.3 kg	4 / 1	180 - 200	Ovenrooster / Bakplaat	0:25 - 0:35

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 22 2010-01-06 9:30:55

NL

Bovenwarmte + Onderwarmte

De warmte komt van het boven- en onderelement. Deze stand is geschikt voor bakken en braden.



De bakplaat of het ovenrooster wordt meestal geplaatst op niveau 3.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van boven- en onderwarmte.

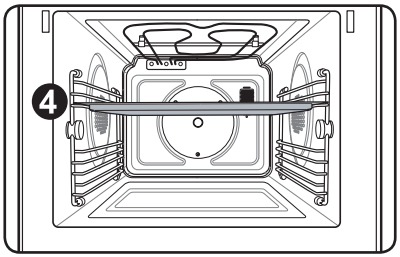
Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Accessoire	Tijd (uur)
Lasagne	3	200 - 220	Ovenrooster	0:25 - 00:35
Groenteschotel	3	180 - 200	Ovenrooster	0:20 - 00:30
Aardappelschotel	3	180 - 200	Ovenrooster	0:25 - 00:35
Bevroren pizza Baguettes	3	160 - 180	Bakplaat	0:10 - 00:15
Ovenfriet	3	200 - 220	Bakplaat	0:15 - 00:20
Gemarmerde cake	3	180 - 200	Ovenrooster	0:50 - 1:10
Muffins	3	180 - 200	Ovenrooster	0:10 - 00:15
Koekjes	4	180 - 200	Bakplaat	0:08 - 00:15

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 23 2010-01-06 9:30:55

NL

Grill

Het gerecht wordt verwarmd door het bovenelement.



Gebruik voor grillen de keramische bakplaat met het inzetrooster, meestal geplaatst op niveau 4.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen. De aanbevolen temperatuur voor grillen is 220 °C, voorverwarmen gedurende 3 minuten.

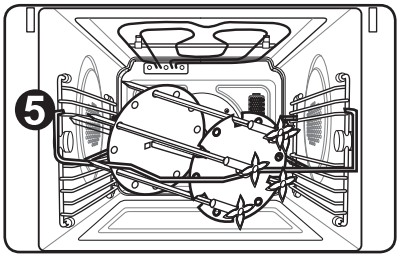
Gerecht	Niveau	Tijd (min.) 1e kant	Tijd (min.) 2e kant	Accessoire
Kebab spiezen	4	8 - 10	6 - 8	Inzetrooster + keramische bakplaat
Varkenssteaks	4	7 - 9	5 - 7	Inzetrooster + keramische bakplaat
Saucijzen	4	4 - 6	3 - 5	Bakplaat
Kippenbouten	4	10 - 15	8 - 10	Inzetrooster + keramische bakplaat
Zalmmoten	4	8 - 12	6 - 10	Inzetrooster + keramische bakplaat
Gesneden groente	5	5 - 7	3 - 5	Bakplaat
Toast	5	2 - 3	1 - 2	Ovenrooster
Tosti	5	4 - 5	-	Ovenrooster

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 24 2010-01-06 9:30:55

NL

Grill + Rotisserie

Het gerecht wordt verhit door de bovenste verwarmingselementen.



Plaats de draaispithouder op niveau 5 als u wilt grillen met gebruik van het draaispit. Plaats de draaispit in de houder en steek de centrale spit in de grillaandrijving aan de achterkant van de oven. Het draaispit kan gebruikt worden met 6 kleine spitjes (zie illustratie). Voor grote stukken vlees verwijder de kleine spitjes en de schijven en gebruik alleen de centrale spit.

De 6 kleine spitjes draaien automatisch tijdens het grillen. Controleer of het draaispit goed geplaatst is en correct functioneert gedurende de eerste minuut van het gebruik.

Het draaispit wordt geleverd met een handgreep. Deze kan op het centrale spit worden geschroefd. Verwijder de handgreep voordat u de deur sluit.

Let op

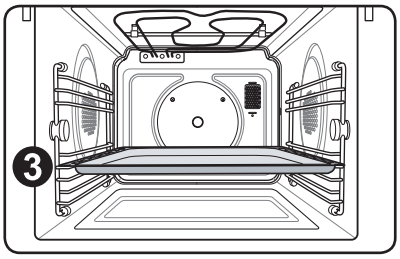
Aanbevolen temperatuur voor grillen is 220 °C.
3 minuten voorverwarmen wordt aanbevolen

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 25 2010-01-06 9:30:56

NL

Hetelucht + Onderwarmte

De combinatie van hetelucht en onderwarmte maakt deze functie geschikt voor gerechten die een knapperige bodem moeten krijgen.



De bakplaat of het ovenrooster wordt meestal geplaatst op niveau 3.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen temperatuur van 40 - 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van hetelucht en onderwarmte.

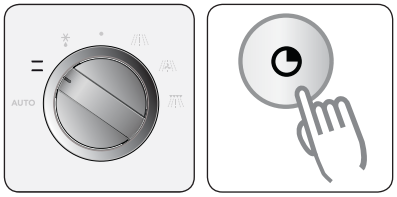
Gerecht	Niveau	Temperatuur (°C)	Accessoire	Tijd (uur)
Verse pizza	3	180 - 200	Bakplaat	0:15 - 0:25
Gekoelde voorgebakken quiche/ taart	2	180 - 200	Ovenrooster	0:10 - 0:15
Bevroren zelfrijzende pizza	2	180 - 200	Bakplaat	0:15 - 0:20
Bevroren pizza	3	200 - 220	Ovenrooster	0:10 - 0:15
Gekoelde pizza	3	180 - 220	Bakplaat	0:08 - 0:15
Bevroren pasteitje gevuld met fruit	2	180 - 200	Bakplaat	0:10 - 15:00

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 26 2010-01-06 9:30:56

De bereidingstijd instellen

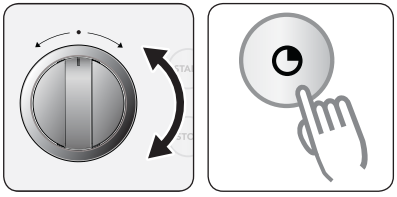
Voorbeeld: Wijzigen van de bereidingstijd tijdens de ovenfunctie

NL



1 Draai de **Functieknop** naar de ovenfunctie stand ☰.
Druk op de **Bereidingstijdtoets**.

2 De standaard bereidingstijd en het 'bereidingstijd symbool' knipperen.



3 Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op de **Bereidingstijdtoets** om te bevestigen.

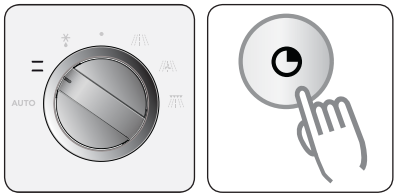
4 Druk op de **Starttoets**.
De combimagnetron begint direct.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 27 2010-01-06 9:31:00

Uitgestelde starttijd

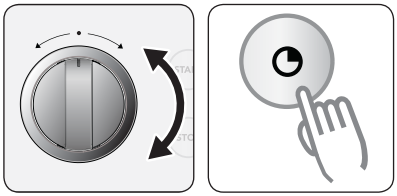
NL

Voorbeeld: Instellen van de uitgestelde starttijd (2 uur) in de ovenfunctie



1 Draai de **Functieknop** naar de ovenfunctie stand ⚌.
Druk op de **Bereidingstijdtoets** en houd deze ingedrukt.

2 De huidige tijd en het ‘uitgestelde starttijd symbool’ knipperen.



3 Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op de **Bereidingstijdtoets** om te bevestigen.

4 In de display ziet u de uitgestelde starttijd aftellen. Daarnaast staat er ‘Programma begint over’ in de display. De combimagnetron begint automatisch over 2 uur.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 28 2010-01-06 9:31:06

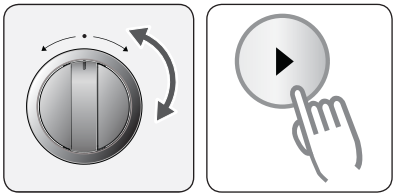
Gebruik van de automatische kookprogramma's

NL

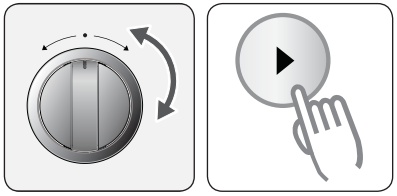
Kies uit 20 voorgeprogrammeerde kookprogramma's om gemakkelijk uw favoriete gerechten te kunnen bereiden. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen maar het gewicht en het programma te kiezen om het koken te starten.

Automatisch kookprogramma instellen

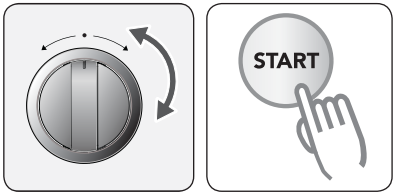
1 Draai de **Functieknop** naar de "**AUTO**" stand.



2 Draai aan de **Selectieknop** om een categorie te kiezen (zie tabel op pagina 30 - 33).
Druk op **toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen.



3 Draai aan de **Selectieknop** om een gerecht te kiezen.
Druk op **toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen (of op de **Starttoets** om het automatische kookprogramma te starten).



4 Draai aan de **Selectieknop** om een subcategorie te kiezen.
Druk op de **Starttoets** om de instelling te bevestigen en het automatische kookprogramma te starten.

Let op

- Bij sommige kookprogramma's hoeft u niets te doen, bij andere moet u het voedsel roeren of omkeren. De oven geeft dan een geluidssignaal.
- Tijdens de bereiding verschijnt de door het programma ingestelde temperatuur in de display.
- Tijdens automatisch koken kunt u temperaturen en bereidingstijden niet aanpassen.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 29 2010-01-06 9:31:12

NL

Tabel automatische kookprogramma's

In de volgende tabellen vindt u de 20 automatische kookprogramma's voor bakken, braden en grillen. In de tabel staan hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. De automatische kookprogramma's zijn speciaal voor uw gemak ontworpen, de oven kiest zelf de juiste bereidingstijden en temperaturen. Gebruik altijd ovenwanten bij het uitnemen van gerechten uit de combimagnetron.

De automatische kookprogramma's zijn opgedeeld in 8 categorieën:

1. Groenten
2. Bijgerechten
3. Vlees / kip
4. Deegwaren
5. Opwarmen
6. Kant en klaar
7. Ontdooien
8. Eigen gerechten

Categorie 1-7 zijn voorgeprogrammeerd, categorie 8 bevat de door uzelf geprogrammeerde kookprogramma's (zie pagina 34 - 37).

Belangrijk
De meeste automatische kookprogramma's maken gebruik van de magnetronfunctie om gerechten te verwarmen. Volg daarom de richtlijnen en veiligheidsvoorschriften met betrekking tot de magnetronfunctie.

Categorie: Groenten

Gerecht	Subcategorie	Portie (kg)	Standtijd (min.)
Verse groenten	-	0.3-0.35 0.5-0.55	1-2
	Was en snijd de groenten in gelijke stukken. Daarna wegen en in een glazen kom met deksel doen. Voeg 45 ml water toe (3 eetlepels). Zet de kom in het midden van de keramische bakplaat op niveau 1. Afgedekt koken. Daarna roeren.		

Categorie: Bijgerechten

Gerecht	Subcategorie	Portie (kg)	Standtijd (min.)
Aardappelen	Geschild	0.5-0.55 0.7-0.75	2-3
	Was, schil en snijd de aardappelen in gelijke stukken. Daarna wegen en in een glazen kom met deksel doen. Voeg 45-60 ml water toe (3-4 eetlepels). Zet de kom in het midden van de keramische bakplaat op niveau 1. Afgedekt koken.		

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 30 2010-01-06 9:31:12

Gebruik van de automatische kookprogramma's (vervolg)

Gerecht	Subcategorie	Portie (kg)	Standtijd (min.)
Aardappelen	Gebakken	0.2-0.4 0.4-0.6 0.6-0.8 0.8-1.0	3-5
	Was de aardappelen en daarna even inprikken met een vork. Plaats de aardappelen (elk 200-250g) naast elkaar op het inzetrooster op de keramische bakplaat, niveau 4.		
Witte rijst	-	0.25 0.35	5-10
	Weeg voorgekookte witte rijst en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Voorbeeld: voeg aan 0.25 kg rijst een halve liter koud water toe. Gebruik een glazen kom met deksel. Zet de kom in het midden van de keramische bakplaat op niveau 1. Afgedekt koken.		

Categorie: Vlees / kip

Gerecht	Subcategorie	Portie (kg)	Standtijd (min.)
Rosbief	-	0.7-0.8 0.9-1.0 1.1-1.2 1.3-1.5	5-10
	Marineer de rosbief. Daarna op het inzetrooster op de keramische bakplaat plaatsen, met de vette kant naar beneden. Niveau 3. Omkeren wanneer er een geluidssignaal klinkt. Na het koken in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten staan.		
Biefstuk	-	0.3-0.6 0.6-0.8	-
	Plaats de biefstukken naast elkaar op het midden van het inzetrooster op de keramische bakplaat, niveau 4.		
Kippenbouten	-	0.2-0.4 0.4-0.6 0.6-0.8 0.8-1.0	2
	Bestrijk de gekoelde kippenbouten met olie en kruiden. Daarna op het ovenrooster plaatsen met de keramische bakplaat. Inschuiven op niveau 4. Omkeren wanneer er een geluidssignaal klinkt. Na het koken 2 minuten laten staan.		
Hele kip	-	0.8-0.9 1.0-1.1 1.2-1.3 1.4-1.5	5
	Bestrijk de gekoelde kip met olie en kruiden. Daarna met de borst naar beneden op het grillrooster plaatsen op de keramische bakplaat. Inschuiven op niveau 3. Omkeren wanneer er een geluidssignaal klinkt. Na het koken 5 minuten laten staan.		

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 31 2010-01-06 9:31:13

NL

Categorie: Deegwaren

Gerecht	Subcategorie	Portie (kg)	Standtijd (min.)
Cake	-	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	-
	Doe het deeg in een passende glazen pyrex ovenschotel. Plaats de schotel op de keramische bakplaat en inschuiven op niveau 3. Dit programma is geschikt voor deeggerechten zoals marmercake, citroencake en hazelnootgebak.		
Muffins	-	0.5-0.6 0.7-0.8	-
	Doe muffin deeg in een metalen muffinschaal, geschikt voor 12 muffins. Zet de schotel op het grote ovenrooster, inschuifniveau 3. 0.5 -0.6 kg wordt aanbevolen voor muffins van elk 45g, 0.7-0.8 kg wordt aanbevolen voor middelgrote muffins van elk 65g.		

Categorie: Opwarmen

Gerecht	Subcategorie	Portie (kg)	Standtijd (min.)
Drankje *Koffie, melk, thee, water (kamertemperatuur)*		0.25 (1 mug) 0.5 (2 mugs)	1-2
	Giet de vloeistof in mokken. Plaats 1 mok in het midden, of twee mokken tegenover elkaar op de keramische bakplaat, op inschuifniveau 1. Onbedekt opwarmen. Na het opwarmen in de combimagnetron laten staan. Roeren voor en na de standtijd. Let op bij het uitnemen (zie veiligheidsvoorschriften vloeistoffen).		
Bord met eten (gekoeld)		0.3-0.35 0.4-0.45	3
	Plaats het gerecht op een bord. Afdekken met huishoudfolie. Plaats het bord in het midden van de keramische bakplaat, inschuifniveau 1. Dit programma is geschikt voor maaltijden die bestaan uit 3 onderdelen (bv. vlees met saus, groenten en een bijgerecht.		
Soep (gekoeld)		0.2-0.25 0.4-0.45	2-3
	Giet de soep in een diep bord of een kom. Afdekken met een plastic deksel tijdens opwarmen. Plaats het gerecht in het midden van de keramische bakplaat, inschuifniveau 1. Voorzichtig roeren voor en na de standtijd.		
Stamppot (gekoeld)		0.2-0.25 0.4-0.45	2-3
	Op een bord plaatsen. Afdekken met een plastic deksel tijdens opwarmen. Plaats het gerecht in het midden van de keramische bakplaat, inschuifniveau1. Voorzichtig omscheppen voor en na de standtijd.		

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 32 2010-01-06 9:31:13

Categorie: Kant en klaar

Gerecht	Subcategorie	Portie (kg)	Standtijd (min.)
Diepvries (-18°C)	pizza	0.1-0.2 0.2-0.3 0.3-0.4 0.4-0.5	-
	Plaats de bevroren Pizza in het midden van het inzetrooster met de keramische bakplaat, inschuifniveau 4.		
	ovenfriet	0.2-0.4 0.4-0.6 0.6-0.8	-
	Verdeel de ovenfriet over de bakplaat, inschuifniveau 3.		
	aardappelkroketten	0.4-0.5 0.5-0.6 0.6-0.7 0.7-0.8	-
	Verdeel de bevroren aardappelkrokketen gelijkmatig over het inzetrooster met de keramische bakplaat, inschuifniveau 4.		
	lasagne	0.3-0.4 0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	3-4
	Doe de bevroren lasagne in een passende glazen pyrex of aardewerken schotel. Op de keramische bakplaat plaatsen, inschuifniveau 3.		
	visgratin	0.3-0.4 0.5-0.6 0.7-0.8	3-4
	Doe de bevroren visgratin in een passende glazen pyrex of aardewerken schaal. Op de keramische bakplaat plaatsen, inschuifniveau 3.		
	groenten	0.3-0.35 0.4-0.45	2-3
	Doe bevroren groenten zoals broccoli, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes en doperwten in een glazen kom met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Plaats de kom in het midden van de keramische bakplaat, inschuifniveau 1. Omscheppen na het koken.		

Categorie: Ontdooien

Zie pagina 39.

Categorie: Eigen gerechten

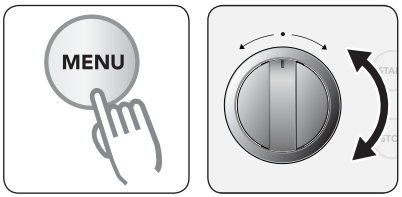
Zie pagina 34 - 37.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 33 2010-01-06 9:31:13

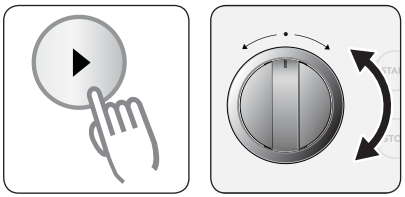
NL

Eigen gerecht toevoegen

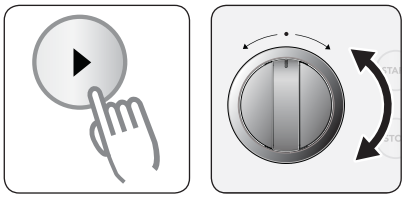
U kunt 10 eigen kookprogramma's maken en opslaan als 'eigen gerecht'.



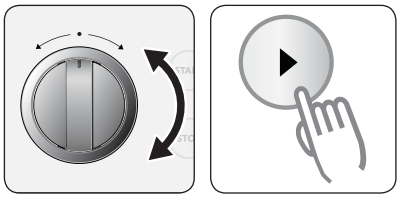
1 Druk op de **Menutoets**, draai aan de **Selectieknop** en kies 'Gerechten'.



2 Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen. Draai aan de **Selectieknop** en kies 'Toevoegen'.



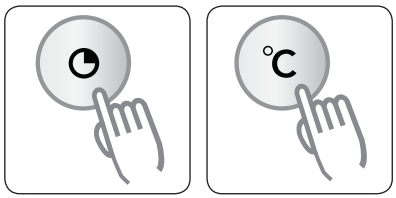
3 Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen. In de display ziet u 'Kies naam'. Draai aan de **Selectieknop** om de eerste letter van de naam van uw gerecht te kiezen**.** Druk op **toets 'Volgende'** en kies de volgende letter, etc. Wacht, nadat de hele naam van het gerecht ingevoerd is op 'twee pijltjes' in de display. Druk op **toets 'Volgende'** om de instelling te bevestigen.



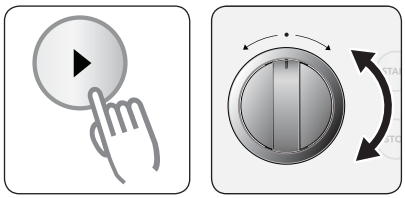
4 In de display ziet u 'Kies bereiding' en daarna de verschillende ovenfuncties. Draai aan de **Selectieknop** om de gewenste ovenfunctie te kiezen. Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 34 2010-01-06 9:31:16

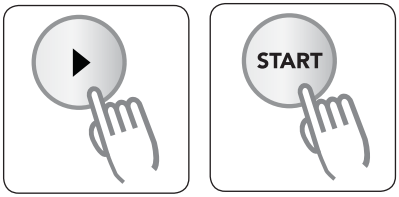
Gebruik van de automatische kookprogramma's (vervolg)



5 Indien gewenst kan de bereidingstijd en/of temperatuur aangepast worden (indien beschikbaar).
Zie pagina 27 - 28.



6 Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen. Draai aan de **Selectieknop** en kies 'Gerecht opslaan'.



7 Wanneer alle instellingen gekozen zijn; druk op **toets 'Volgende'** en daarna op de **Starttoets** om te bevestigen. Uw gerecht is nu toegevoegd aan de automatische kookprogramma's.

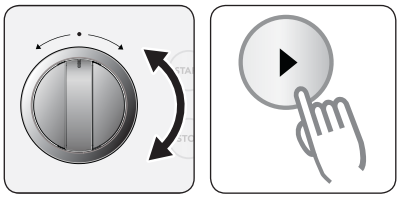
- Tijdens het instellen van uw eigen gerecht kunt u een stap terug gaan door op **toets 'Vorige'** te drukken.
- Het is niet mogelijk om de instellingen van toegevoegde gerechten te wijzigen nadat op de **Starttoets** gedrukt is. In dit geval moet u het programma verwijderen (zie pagina 37) en opnieuw toevoegen met de juiste instelling.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 35 2010-01-06 9:31:17

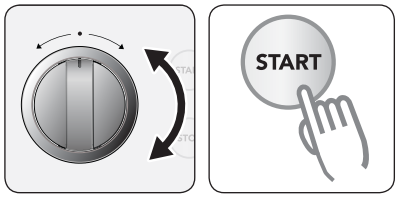
NL

Eigen gerecht kiezen

1 Draai de **Functieknop** naar de "**AUTO**" stand.



2 Draai aan de **Selectieknop** en kies 'Eigen gerechten'. Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen.

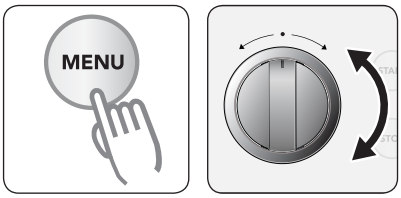


3 Draai aan de **Selectieknop** om uw eigen kookprogramma te kiezen. Druk op de **Starttoets** om het koken te starten.

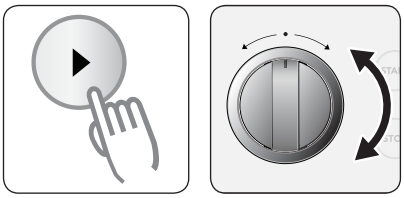
MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 36 2010-01-06 9:31:20

NL

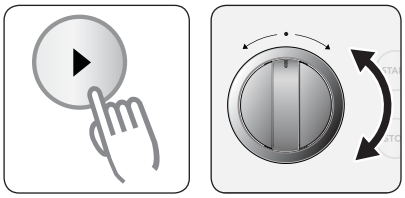
Eigen gerecht verwijderen



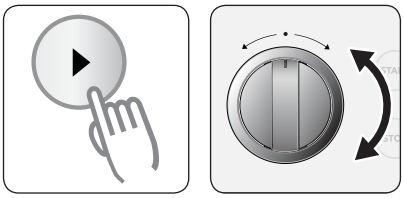
1 Druk op de **Menutoets**, draai aan de **Selectieknop** en kies 'Gerechten'.



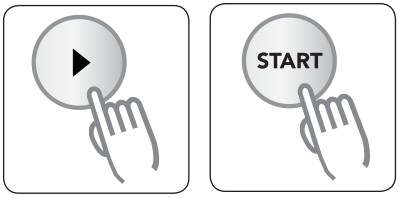
2 Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen. Draai aan de **Selectieknop** en kies 'Verwijderen'.



3 Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen. Draai aan de **Selectieknop** om uw eigen kookprogramma te kiezen.



4 Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen. Draai aan de **Selectieknop** en kies 'Verwijderen'.



5 Druk op **toets 'Volgende'** om te bevestigen. Druk op de **Starttoets** om uw eigen kookprogramma te verwijderen.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 37 2010-01-06 9:31:22

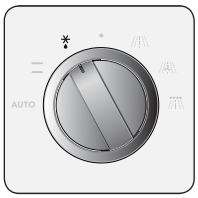
Gebruik van de ontdooifunctie

NL

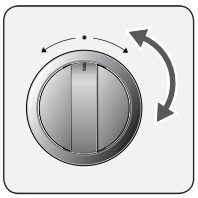
Snel ontdooien instellen

Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooiprogramma's. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen maar het gewicht en het programma te kiezen om het ontdooien te starten.

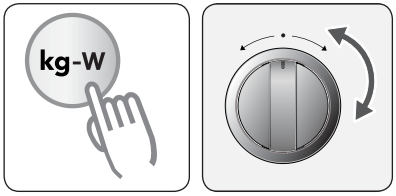
Open de deur. Plaats het bevroren gerecht in het midden van de keramische bakplaat. Plaats de bakplaat op niveau 1 en sluit de deur.



1 Draai de **Functieknop** naar Ontdooi-stand ✻.



2 Draai de **Selectieknop** naar het gewenste gerecht (zie tabel op pagina 39 voor een uitleg van de 5 ontdooi-instellingen).



3 Indien gewenst kunt u het gewicht aanpassen. Zie pagina 14 -18.

4 Druk op de **Starttoets**.
De combimagnetron start direct.

Note

- Halverwege de ontdooitijd geeft de oven een geluidssignaal, u moet het gerecht dan omdraaien.

Belangrijk

- Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- U kunt gerechten ook handmatig ontdooien. Kies hiervoor de magnetronfunctie met een vermogen van 180 W (zie pagina 40 - 41).

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 38 2010-01-06 9:31:27

Gebruik van de ontdooifunctie (vervolg)

Kooktabel snel ontdooien

In de volgende tabellen vindt u de 5 automatische ontdooiprogramma's voor bakken, braden en grillen. In de tabel staan hoeveelheden, standtijden en aanbevelingen. De automatische ontdooiprogramma's maken gebruik van de magnetronfunctie. Verwijder de verpakking voor het ontdooien. Plaats het gerecht op de keramische bakplaat.

Gerecht	Subcategorie	Portie (kg)	Standtijd (min.)
Vlees		0.2-2.0	20 -120
	Randen afdekken met aluminiumfolie. Voedsel omdraaien als de oven een geluidssignaal geeft. Dit programma is geschikt voor rund-, lams-, varkensvlees, steaks en gehakt.		
Gevogelte		0.2-2.0	20 -120
	Dunnere delen zoals poten afdekken met aluminiumfolie. Gevogelte omdraaien als de oven een geluidssignaal geeft. Dit programma is zowel geschikt voor hele kip als voor kipdelen.		
Vis		0.2-2.0	20-110
	De staart afdekken met aluminiumfolie. Vis omdraaien als de oven een geluids-signaal geeft. Dit programma is zowel geschikt voor hele vis als voor visfilet.		
Brood / Cake		0.1-1.0	10-60
	Brood op een stuk keukenpapier leggen en omdraaien als de oven een geluids-signaal geeft. Plaats taart op de keramische bakplaat en draai de taart (indien mogelijk) om als de oven een geluidssignaal geeft. (De oven blijft werken, maar stopt tijdelijk als u de deur opent). Dit programma is geschikt voor allerlei soorten brood, geheel of gesneden, broodjes en baguettes. Broodjes in een cirkel leggen. Dit programma is geschikt voor allerlei soorten taart, koekjes en pasteitjes. Het is niet geschikt voor fruittaart, slagroomtaart en taarten met een chocoladelaag.		
Fruit		0.1-0.8	5-30
	Het fruit gelijkmatig verdelen over de bakplaat. Dit programma is geschikt voor fruit als frambozen, bessen en tropische vruchten.		

Belangrijk

De automatische ontdooiprogramma's maken gebruik van de magnetronfunctie. Volg daarom de richtlijnen en veiligheidsvoorschriften met betrekking tot de magnetronfunctie.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 39 2010-01-06 9:31:27

NL

Ontdooien

- De magnetron is bij uitstek geschikt om gerechten te ondooien. De microgolven ontdooien bevroren gerechten op gelijkmatige wijze in een korte tijd. Dit laatste kan een groot voordeel zijn bijvoorbeeld in geval van onverwacht bezoek.
- Bevroren gevogelte moet uitgebreid ontdooid zijn alvorens het te koken. Verwijder eventuele metalen sluitstrips en haal het uit de verpakking om ontdooid vocht weg te laten lopen.
- Zet bevroren gerechten op een schaal zonder af te dekken. Halverwege omkeren, ontdooid vocht weg laten lopen en eventuele ingewanden zo snel mogelijk verwijderen.
- Controleer af en toe of het gerecht warm aanvoelt. Indien kleine, dunnere delen van het gerecht beginnen op te warmen, dek deze dan af met kleine strookjes aluminiumfolie gedurende het ontdooiproces.
- Indien gevogelte begint op te warmen aan de buitenkant, stop dan het ontdooiproces en laat het gerecht 20 minuten staan alvorens door te gaan met ontdooien.
- Laat vis, vlees en gevogelte staan om het ontdooiproces af te ronden. De standtijd voor volledig ontdooien varieert afhankelijk van de hoeveelheid.

Tips:

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.
- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.

Kooktabel voor bevroren groente

Gebruik een geschikte glazen pyrex schaal met deksel. Kook de groente met het deksel erop gedurende de minimale bereidingstijd (zie tabel). Afhankelijk van uw persoonlijke smaak kunt u de groente daarna nog verder koken. Twee keer roeren tijdens het koken en een keer na afloop. Voeg zout, kruiden of boter pas na het koken toe. Laat de groente tijdens de standtijd afgedekt staan.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Bereidings-tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5 - 7	2 - 3	Voeg 15 ml (1 tl) koud water toe.
Broccoli	300	600	8 - 10	2 - 3	Voeg 30 ml (2 tl) koud water toe.
Doperwten	300	600	7 - 9	2 - 3	Voeg 15 ml (1 tl) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½ - 9½	2 - 3	Voeg 30 ml (2 tl) koud water toe.
Gemengde groenten (Wortels / Erwten / Mais)	300	600	7 - 9	2 - 3	Voeg 15 ml (1 tl) koud water toe.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 40 2010-01-06 9:31:27

Gebruik van de ontdooifunctie (vervolg)

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Bereidings-tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Gemengde Chinese groenten	300	600	7½ - 9½	2 - 3	Voeg 15 ml (1 tl) koud water toe.

Kooktabel voor bevroren groente

Gebruik onderstaande tabel als richtlijn voor het ontdooien van gerechten met een temperatuur van rond de -18 to -20 °C.

Alle bevroren gerechten moeten ontdooid worden met de ontdooistand (180 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Vlees Gehakt Karbonade	 250 g 500 g 250 g	 4 - 6 9 - 11 7 - 8	15 - 30	Leg het vlees op het draaiplateau. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Gevogelte Kippenbouten Hele kip	 500 g (2 stuks) 1200 g	 12 - 14 28 - 32	15 - 60	Kippenbouten met het vel naar beneden/hele kip met de borst naar beneden op het draaiplateau leggen. Dunne delen zoals poten afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Vis Visfilet Hele vis	 200 g 400 g	 6 - 7 11 - 13	10 - 25	Leg de vis met het dikke deel richting het midden van het draaiplateau. Smalle delen zoals de staart afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Fruit Bessen	 300 g	 6 - 7	5 - 10	Fruit verdelen op een groot glazen bord.
Brood Broodjes (elk ca. 50 g) Toast / Sandwich 	 2 stuks 4 stuks 250 g 500 g	 1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Leg de broodjes in een cirkel op keukenpapier op het draai-plateau. Halverwege de ontdooitijd omkeren.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 41 2010-01-06 9:31:28

NL

Hoe werkt de magnetron

Een magnetron is een kooktoestel dat door middel van microgolven voedsel verhit. Microgolven zijn elektromagnetische golven, net zoals radio- en tv-golven. Een radio zet deze golven om in geluid. In een magnetron worden de golven omgezet in warmte. De warmte ontstaat doordat de microgolven water- en vetmoleculen, die altijd in voedsel aanwezig zijn, snel laten bewegen. Hierdoor schuren de moleculen snel langs elkaar en ontstaat er wrijving. Deze wrijving veroorzaakt warmte (wrijf maar eens snel met uw handen langs elkaar). U kunt uw magnetron gebruiken voor koken en ontdooien.

Magnetronservies:

Magnetrongolven moeten door het servies heen kunnen voor optimale verwarming van het gerecht. Magnetrongolven worden teruggekaatst door metaal zoals RVS, aluminium en koper, maar ze kunnen wel door aardewerk, glas, porcelein, plastic, papier en hout. Gerechten moeten dus nooit bereid worden in metalen servies.

Gerechten die geschikt zijn voor de magnetron

Er zijn vele gerechten die geschikt zijn voor magnetronkoken, zoals verse of bevroren groente, fruit, pasta, rijst, graansoorten, bonen, vis en vlees. Sauzen, vla, soepen, pudding, jams en chutneys kunnen ook in de magnetron bereid worden.

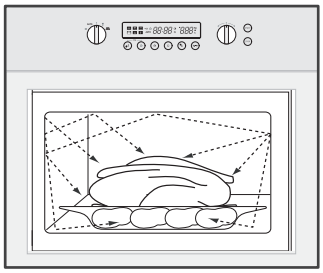
Afdekken tijdens het koken

Dek gerechten zoveel mogelijk af tijdens het koken, water uit het gerecht verdampt tot stoom en draagt zo bij aan het kookproces. U kunt gerechten op verschillende manieren bedekken, bijvoorbeeld met een aardewerken bord, een plastic deksel of magnetronfolie.

Standtijden

Laat het gerecht na afloop van de bereidingstijd nog even staan gedurende de standtijd aangegeven in de kooktabellen. Hierdoor krijgt de warmte de kans om zich gelijkmatig door het gerecht te verspreiden.

Werkingsprincipe:



1. Doordat de microgolven weerkaatsen tegen de ovenwanden worden ze gelijkmatig over het gerecht verdeeld. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven dringen ongeveer 2,5 cm door in het voedsel en worden daar omgezet in warmte. De rest van het voedsel warmt op doordat de warmte zich door het voedsel verspreid.
3. De bereidingstijd is afhankelijk van het gebruikte kookgerei en van de eigenschappen van het voedsel:
   - Hoeveelheid en samenstelling
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (wel of niet bevroren)

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 42 2010-01-06 9:31:28

Hoe werkt de magnetron (vervolg)

Tabel magnetronvermogens

VERMOGEN (W)	PERCENTAGE (%)	TOELICHTING
900 750	100 83	Vloeistoffen verwarmen. Opwarmen en koken van gerechten.
600	67	Opwarmen en koken van gerechten.
450 300	50 33	Vlees koken en delicate gerechten opwarmen.
180	20	Ontdooien en langdurig koken.
100	11	Ontdooien van delicate gerechten.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 43 2010-01-06 9:31:28

NL

Tabel magnetronservies

Microgolven zijn hoogfrequente elektro-magnetische golven. De microgolven dringen door in het gerecht en worden geabsorbeerd door water- en vetmoleculen. Door de microgolven gaan de moleculen trillen. Tussen de moleculen ontstaat wrijving, die wordt omgezet in warmte.
BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat op niveau 1.

SERVIES	MAGNETRON-BESTENDIG	OPMERKINGEN
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden gebruikt worden om delen van het voedsel te beschermen tegen uitdrogen. Er kan vonkvorming ontstaan als de aluminium-folie zich dicht bij de ovenwand bevindt of als teveel folie is gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein en geglazuurd aardewerk is meestal geschikt, behalve als ze voorzien zijn van een metaalhoudende sierrand.
Plastic wegwerp-borden	✓	Sommige diepvriesgerechten zijn hierin verpakt.
Wegwerpverpakking • Piepschuim bekers en bakjes • Papieren zak-ken, kranten • Gerecycled papier of metalen strips	 ✓ ✗ ✗	 Voor het opwarmen van gerechten. Door oververhitting kan het polstyreen smelten. Kunnen vlam vatten. Kan vonkvorming veroorzaken.
Glaswerk • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten	 ✓ ✓ ✓	 Geschikt, behalve als ze voorzien zijn van een metaalhoudende sierrand. Voor het opwarmen van vloeistoffen en gerechten. Fijn glaswerk kan breken door de snelle opwarming. Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal • Borden • Metalen sluitstrips.	 ✗ ✗	 Kunnen vonkvorming en brand ver-oorzaken.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 44 2010-01-06 9:31:28

Hoe werkt de magnetron (vervolg)

SERVIES	MAGNETRON-BESTENDIG	OPMERKINGEN
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenpapier	✓	Alleen korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van vocht.
• Gerecycled papier	✗	Kan vonkvorming veroorzaken.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig plastic is geschikt. Sommige plastics kunnen vervormen of verkleuren onder invloed van hoge temperatuur. Gebruik geen melamine.
• Folie	✗	Voorkomt uitdrogen van het gerecht. Kijk uit bij het verwijderen, er kan stoom ontsnappen.
• Diepvries-zakken	✗	Alleen ovengeschikte diepvrieszakken. Mag niet luchtdicht zijn, desnoods enkele gaatjes prikken.
Vetvrij papier	✓	Voorkomt uitdrogen en spetteren.

Let op

“Vonkvorming” is het ontstaan van vonken in de ovenruimte.

✓ **: Aanbevolen**
✓✗ **: Voorzichtig**
✗ **: Onveilig**

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 45 2010-01-06 9:31:28

NL

Kooktabel voor verse groente

Gebruik een geschikte glazen pyrex schaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 tl) toe voor iedere 250 g, tenzij anders aangegeven in de tabel. Kook de groente met het deksel erop gedurende de minimale tijd (zie tabel). Afhankelijk van uw persoonlijke smaak kunt u de groente daarna nog verder koken. Een keer roeren tijdens het koken en een keer na afloop. Voeg zout, kruiden of boter pas na het koken toe. Laat de groente tijdens de standtijd van 3 minuten afgedekt staan.

Tip: Snijd verse groente in gelijke stukjes. Hoe kleiner de stukjes, hoe korter de bereidingstijd.

Let op: Verse groente koken op vol magnetronvermogen (900 W).

Gerecht	Portie (g)	Bereidings-tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	3 - 4 6½ -7½	3	Roosjes even groot maken. Met stelen richting het midden leggen.
Spruitjes	250	5 - 6	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 tl) water toe.
Wortels	250	4 - 5	3	Wortel in gelijke stukjes snijden.
Bloemkool	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Roosjes even groot maken. Grote stukken halveren. Met stelen richting het midden leggen.
Courgettes	250	3 - 4	3	In plakjes snijden. Voeg 30 ml (2 tl) water of een klontje boter toe. Beetgaar koken.
Aubergine	250	3 - 4	3	Aubergine in kleine plakjes snijden en besprenkelen met 1 tl citroensap.
Prei	250	3 - 4	3	Prei in dikke plakken snijden.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Grote paddestoelen in stukken snijden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met zout en peper, Voor serveren laten uitlekken.
Uien	250	4 - 5	3	Uien in stukken snijden. Voeg 15 ml (1 tl) water toe.
Pepers	250	4 - 5	3	In kleine stukken snijden.
Aardappelen	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weeg de geschilde aardappels en snij ze in gelijke stukken.
Koolrabi	250	5 - 6	3	In kleine blokjes snijden.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 46 2010-01-06 9:31:29

Kooktabel voor rijst en pasta

Rijst
Gebruik een grote glazen pyrex schaal met deksel. (Het volume van rijst verdubbelt tijdens het koken). Koken met het deksel erop. Na het koken doorroeren en laten staan. Zout, kruiden en/of boter toevoegen. Let op: Het kan voorkomen dat de rijst niet al het water heeft geabsorbeerd.

Pasta
Gebruik een grote glazen pyrex schaal. Voeg kokend water en zout toe, goed roeren. Koken zonder deksel, af en toe roeren tijdens en na het koken. De schaal tijdens de standtijd afdekken, daarna grondig afgieten.

Gerecht	Portie (g)	Verm. (W)	Tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Witte rijst (Parboiled)	250 375	750	16 - 17 18 - 19	5	500 ml koud water toevoegen 750 ml koud water toevoegen
Bruine rijst (Parboiled)	250 375	750	21 - 22 23 - 24	5	500 ml koud water toevoegen 750 ml koud water toevoegen
Gemengde rijst (fijne + wilde rijst)	250	750	16 - 18	5	500 ml koud water toevoegen
Gemengde rijst (rijst + granen)	250	750	18 - 19	5	400 ml koud water toevoegen
Pasta	250	750	10 - 12	5	1 ltr kokend water toevoegen

Opwarmen

Uw magnetron warmt gerechten op in een fractie van de tijd van een conventionele oven. Gebruik de vermogenstanden en opwarmtijden in bovenstaande tabel als richtlijn. De kooktijden in het overzicht zijn gebaseerd op vloeistoffen op kamertemperatuur (+18 tot 20°C) of gekoelde gerechten met een temperatuur van +5 tot +7°C.

Plaatsen en bedekken
Warm liever geen grote stukken (bijvoorbeeld vlees) op, hierbij bestaat de kans dat de buitenkant te gaar wordt en uitdroogt, terwijl het binnenste nog niet goed verwarmd is.
Het is beter om kleinere stukken op te warmen. Het gerecht afdekken tijdens het opwarmen voorkomt ook dat het uitdroogt.

Magnetronvermogens & roeren
- U kunt kiezen uit meerdere vermogens om voedsel op te warmen. Houd de kooktabellen aan als richtlijn. Over het algemeen is het beter om bij grote hoeveelheden verfijnde gerechten, zoals gehakt, een lager vermogen te kiezen.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 47 2010-01-06 9:31:29

NL

- Roer of keer het gerecht regelmatig tijdens het opwarmen, dit geeft het beste resultaat. Indien mogelijk voor het opdienen nog een keer roeren. Roeren is vooral belangrijk bij het opwarmen van vloeistoffen.
- Wees extra voorzichtig met het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Roer voor, tijdens en na het verwarmen om kookduurvertraging en uitzetting van vloeistoffen te voorkomen. Laat de vloeistoffen gedurende de standtijd in de magnetron staan. Zet een plastic of glazen lepeltje in de vloeistoffen. Voorkom dat het gerecht te gaar wordt, bij twijfel eerst een kortere bereidingstijd kiezen, daarna zo nodig langer verwarmen.

Bereidings- en standtijden

- Als u een gerecht voor de eerste keer opwarmt is het handig om de benodigde tijd te noteren voor de toekomst.
- Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden.
- Laat het voedsel een tijdje staan, zodat de warmte zich kan verspreiden door het voedsel. De aanbevolen standtijd is 2 - 4 minuten, tenzij anders vermeld.

Opwarmen van vloeistoffen

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Zet een plastic lepeltje in de vloeistof om plotseling overkoken te voorkomen. Tijdens en na het opwarmen altijd roeren. Houd een standtijd van minmaal 20 seconden aan nadat de magnetron is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verspreiden door de vloeistof.

Opwarmen van babyvoeding

Babyvoeding

Let extra op bij het verwarmen van babyvoeding. Doe de voeding in een diep aardewerken bord en dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed afdekken en 2 - 3 minuten laten staan voordat u het aan het kind geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is 30 - 40 °C.

Melk

Doe de melk in een gesteriliseerde zuigfles. Niet afdekken tijdens het opwarmen. Verwarm nooit een zuigfles met de speen er nog op. De zuigfles kan exploderen als hij te heftig verwarmd wordt. Goed schudden voor de standtijd en daarna nog een keer. Controleer de temperatuur voor consumptie om verbranding te voorkomen. De aanbevolen serveer-temperatuur is 37 °C.

Let op: Wees extra voorzichtig met babyvoeding, dit dient extra gecontroleerd te worden op temperatuur alvorens op te dienen. Gebruik de vermogensstanden en kooktijden in onder-staande tabellen als richtlijn voor opwarmen.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 48 2010-01-06 9:31:29

NL

Opwarmen van vloeistoffen en gerechten

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Gerecht	Portie	Verm. (W)	Tijd (min.)	Stand-tijd (min.)	Instructies
Dranken (koffie, thee en water)	250 ml (1 kop) 500 ml (2 koppen)	900	1½-2 3-3½	1-2	Giet de vloeistof in mokken. Plaats 1 mok in het midden, of twee mokken tegenover elkaar ter hoogte van de geleidering op het draaiplateau. Onbedekt opwarmen. In de magnetron laten staan. Roeren voor en na de standtijd. Let op bij het uitnemen (zie veiligheidsvoorschriften vloeistoffen).
Soep (gekoeld)	250 g 450 g	900	2 ½ -3 ½ 3 ½ -4 ½	2-3	Giet de soep/saus in een diep bord of een kom. Afdekken met een plastic deksel tijdens opwarmen. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Voorzichtig roeren voor en na de standtijd.
Stoofpot (gekoeld)	450 g	600	5 ½ -6 ½	2-3	Giet de stoofpot in een diep bord of een kom. Afdekken met een plastic deksel tijdens opwarmen. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Voorzichtig roeren voor en na de standtijd.
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	750	4-5	3	Doe pasta (bv. spaghetti of noedels) op een plat bord. Afdekken met huishoudfolie. Roeren voor opdienen.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	750	4 ½ -5 ½	3	Plaats gevulde pasta (bv. ravioli, tortellini) op een diep bord. Afdekken met plastic deksel. Voorzichtig roeren voor en na de standtijd.
Maaltijd op bord (gekoeld)	350g	600	4 ½ - 5 ½	3	Plaats het gerecht op een bord. Afdekken met huishoudfolie. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor maaltijden die bestaan uit 3 onderdelen (bv. vlees met saus, groenten en een bijgerecht zoals aardappelen, rijst of pasta).

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 49 2010-01-06 9:31:29

NL

Opwarmen van babyvoedsel en melk

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden in onderstaande tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Gerecht	Portie (g)	Verm. (W)	Tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Babyvoedsel (groente + vlees)	190 g	600	30 sec.	2-3	Giet babyvoedsel in een diep bord. Afgedekt koken. Roeren na het koken. 2-3 minuten laten staan. Voor het opdienen goed roeren en nauwkeurig de temperatuur controleren.
Baby pap (granen + melk + fruit)	190 g	600	20 sec.	2-3	Giet de pap in een diep bord. Afgedekt koken. Roeren na het koken. 2-3 minuten laten staan. Voor het opdienen goed roeren en nauwkeurig de temperatuur controleren.
Baby melk	100 ml 200 ml	300	20-30 sec. 50-60 sec.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerd flesje gieten. In het midden van het draaiplateau plaatsen. Onbedekt koken. Goed schudden en minstens 3 minuten laten staan. Voor het opdienen goed schudden en nauwkeurig de temperatuur controleren.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 50 2010-01-06 9:31:29

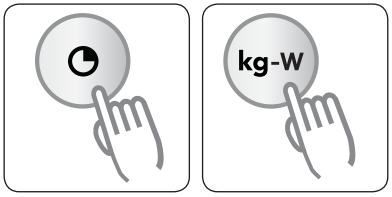
Gebruik van de magnetronfunctie

NL

BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat op niveau 1!

Magnetronfunctie instellen

1 Draai de **Functieknop** naar de Magnetronfunctie stand ⫽⫽.



2 Pas, indien gewenst, de bereidingstijd en/of het magnetronvermogen aan.
Zie pagina 14 - 18.

3 Druk op de **Starttoets**.
De combimagnetron start direct.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 51 2010-01-06 9:31:31

Gebruik van de Hetelucht + Magnetronfunctie

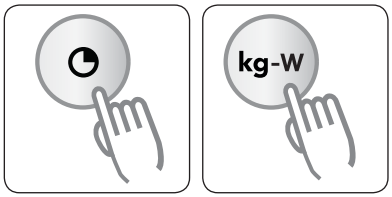
NL

Hetelucht + magnetronfunctie

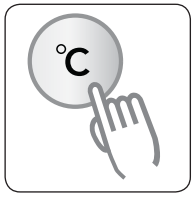
In de combinatiestand hetelucht + magnetron wordt het gerecht verwarmd door de combinatie van hetelucht en microgolfenergie. Omdat microgolven direct hun werk doen is het niet nodig om de oven voor te verwarmen.

Hetelucht + magnetronfunctie instellen

1 Draai de **Functieknop** naar de Hetelucht + Magnetronfunctie stand .



2 Pas, indien gewenst, de bereidingstijd en/of het magnetronvermogen aan. Zie pagina 14 - 18.



3 Pas, indien gewenst, de temperatuur aan. Zie pagina 14 - 18.

4 Druk op de **Starttoets**.
De combimagnetron start direct.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 52 2010-01-06 9:31:33

Gebruik van de Grill + Magnetronfunctie

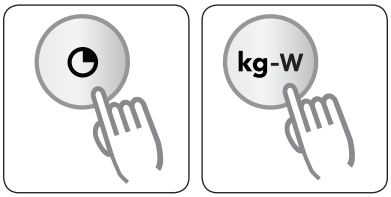
NL

Grill + magnetronfunctie

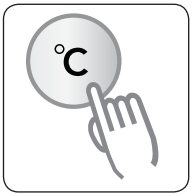
In de combinatiestand grill + magnetron wordt het gerecht verwarmd door de combinatie van grill en microgolfenergie. Omdat microgolven direct hun werk doen is het niet nodig om de oven voor te verwarmen.

Grill + magnetronfunctie instellen

1 Draai de **Functieknop** naar de Grill + Magnetronfunctie stand .



2 Pas, indien gewenst, de bereidingstijd en/of het magnetronvermogen aan. Zie pagina 14 - 18.



3 Pas, indien gewenst, de temperatuur aan. Zie pagina 14 - 18.

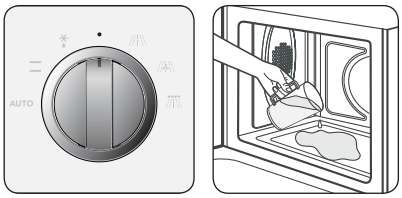
4 Druk op de **Starttoets**.
De combimagnetron start direct.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 53 2010-01-06 9:31:35

Gebruik van de Aqua Clean functie

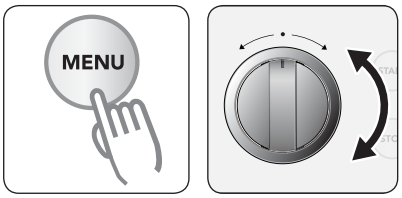
NL

Met de Aqua Clean functie wordt de oven in 15 minuten automatisch gereinigd.

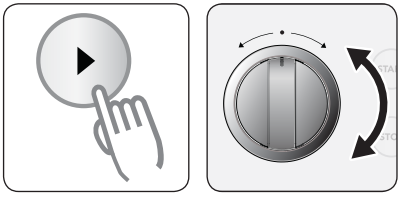


1 Draai de **Functieknop** naar de UIT-stand.

Giet ongeveer 100 ml water op de bodem van de lege ovenruimte.

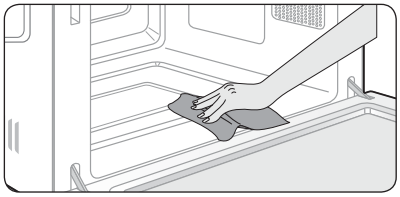


2 Druk op de **Menutoets** en draai de **Selectieknop** naar 'Schoonmaken'.



3 Druk op **toets 'Volgende'** om 'Aqua clean' te kiezen.

4 Druk op de **Starttoets**. De combimagnetron start automatisch.



5 Wanneer het proces afgelopen is kunt u de deur openen en de ovenruimte afnemen met een droge doek.

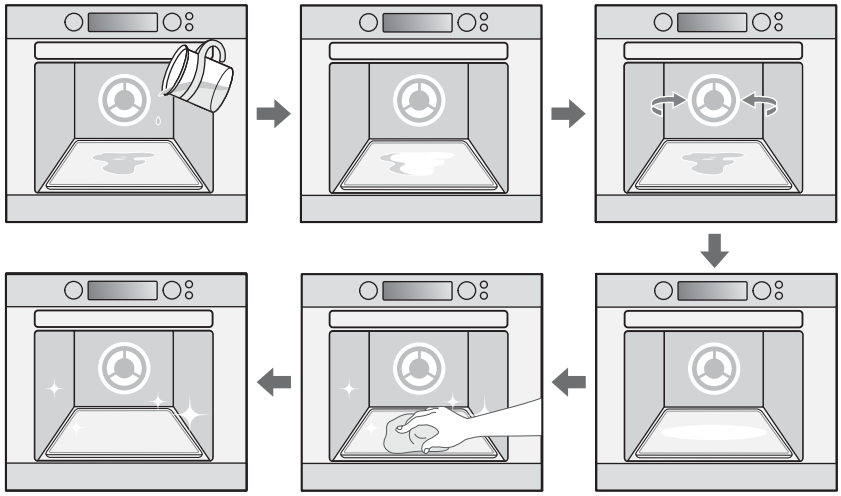
Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- GEBRUIK GEEN gedistilleerd water.
- GEBRUIK GEEN hogedruk- of stoomreinigers om de combimagnetron te reinigen.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 54 2010-01-06 9:31:39

Gebruik van de Aqua Clean functie (vervolg)

NL



Aandachtspunten bij het aquareinigen

- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur voordat het aqua-reinigingsproces is beëindigd. Het water op de bodem van de oven is heet.
- Open de ovendeur en veeg het overtollige water op met een spons.
- Laat overtollig water nooit voor een langere periode (bijvoorbeeld een nacht) in de oven staan.
- Maak de oven schoon met een spons en een mild schoonmaakmiddel. Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een nylon spons.
- Afzetting van kalk kunt u verwijderen met een in azijn gedrenkte doek.
- Gebruikt een zachte doek en schoon water om het interieur te reinigen. Vergeet de achterzijde van de deurafdichtingen niet.
- Als de oven sterk vervuild is kunt u, na afkoeling van de oven, de procedure herhalen.
- Als de oven sterk vervuild is met vet, bijvoorbeeld na het braden of grillen, kunt u de vlekken eerst instrijken met onverdund schoonmaakmiddel voordat u aquareinigen kiest.
- Na aquareiniging kunt u de ovendeur het beste op een kier van 15° laten staan om het interieur volledig te laten drogen.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 55 2010-01-06 9:31:39

Reinigen

Reinig uw magnetron regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, let hierbij vooral op de ovenruimte, de deur en de deurafdichting.

1. Reinig de buitenzijde met een zachte doek en een sopje van afwasmiddel. Met een droge doek goed nadrogen.
2. Vlekken en voedselresten aan de binnenzijde verwijderen met water en zeep. Goed na-spoelen en drogen.
3. Om aangekoekte voedselresten en geurtjes in de ovenruimte te verwijderen: zet een glas water met citroensap in de ovenruimte en schakel de magnetron 10 minuten in op maximaal vermogen.
4. Reinig de binnenkant van de magnetron.

Belangrijk

• Let op dat er GEEN water in ventilatie-openingen terecht komt.

• Gebruik GEEN agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

• Zorg dat de deurafdichting ALTIJD schoon is, zodat de deur goed sluit.

Opslag en reparatie

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd. Maak het toestel spanningsloos en neem contact op met de ATAG servicedienst.

Zorg dat u de volgende informatie bij de hand heeft als u contact opneemt met de servicedienst.

- ***Het typenummer en het serienummer (te vinden op de binnenkant van de deur)***
- ***Garantiedetails***
- ***Een duidelijke omschrijving van het probleem***

Als de magnetron tijdelijk ergens moet worden opgeslagen, kies dan een schone en droge plaats, omdat stof en vocht schade kunnen veroorzaken.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 56 2010-01-06 9:31:39

Storingen

NL

Probeer bij problemen eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

► Het voedsel wordt niet gaar.
- Stel de timer goed in en druk op START.
- Zorg dat de deur goed gesloten is.
- Controleer of er een zekering in meterkast defect is.

► Het voedsel is niet gaar genoeg of te gaar.
- Zorg dat de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Zorg dat het juiste vermogen is ingesteld.

► Er ontstaan vonken in de ovenruimte.
- Zorg dat u geschikt magnetronservies gebruikt zonder metaalhoudende randen.
- Zorg dat er geen vorken of andere metalen voorwerpen in de magnetron liggen.
- Als u aluminiumfolie gebruikt, zorg er dan voor dat dit niet in aanraking komt met de ovenwanden.

► De magnetron stoort de ontvangst van radio en tv.
- Enige interferentie op radio's en tv's kan optreden als de magnetron in werking is. Dit is te voorkomen door de magnetron zover mogelijk uit de buurt van radio en tv te installeren.

► Door elektronische interferentie wordt de display gereset.
- Trek de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker weer in het stopcontact en stel de tijd opnieuw in.

► Condensvorming in de magnetron.
- Dit is normaal, wegvegen met een doek na het koken.

► De koelventilator draait door nadat de magnetron uitgeschakeld is.
- Dit is normaal, nadat de magnetron is uitgeschakeld draait de ventilator nog maximaal 3 minuten door, om de elektronische onderdelen in de magnetron te koelen.

► Langs de deur en de behuizing is een luchtstroom voelbaar.
- Dit is normaal.

► In de deur en de behuizing reflecteert licht.
- Dit is normaal.

► Langs de deur en de ventilatie-openingen ontsnapt stoom.
- Dit is normaal.

► De magnetron maakt een klikkend geluid, vooral tijdens ontdooien.
- Dit is normaal.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 57 2010-01-06 9:31:39

Foutcodes

NL

Error Code	Algemene functies
	TEMPERATUURSENSOR OPEN Als de waarde van de temperatuursensor lager is dan 5 °C tijdens de werking/annulering.
	TEMPERATUURSENSOR LAAG Als de waarde van de temperatuursensor hoger is dan 250 °C tijdens de werking/annulering.
	MEER DAN 250 °C TIJDENS DE WERKING VAN DE MAGNETRONO-VEN Als de temperatuur meer dan 5 minuten lang hoger is dan 250 °C tijdens de werking van de magnetronoven.
	TIME-OUT VOORVERWARMEN Deze fout treedt op wanneer de ingestelde voorverwarmingstijd (30 minuten) is verstreken.
	FOUT POSITIE DEMPER Deze fout treedt op wanneer de demper 1 minuut lang geen open of gesloten stand waarneemt.

Neem contact op met de ATAG servicedienst als één van deze foutcodes in de display verschijnt.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 58 2010-01-06 9:31:40

Technische specificaties

Type	**MX4211TUU / MX4292TUU**
Elektrische aansluiting	230 V ~ 50 Hz
Aansluitwaarde Maximaal vermogen Magnetron Bovengrill Onderelement Dubbele hetelucht	 3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
Magnetron output	100 W / 900 W (IEC - 705)
Frequentie microgolven	2450 MHz
Magnetron	OM75P (20)
Koeling	Koelventilator
Afmetingen (B x H x D) Toestel Ovenruimte (netto)	 595 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
Inhoud netto Inhoud bruto	42 liter 47 liter
Gewicht Netto Inclusief verpakking	 ca. 37 kg ca. 46 kg

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 59 2010-01-06 9:31:40

Afvoeren toestel en verpakking

NL

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
• karton;
• polyethyleenfolie (PE);
• CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 60 2010-01-06 9:31:40

Notities

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 61 2010-01-06 9:31:40

Notities

NL

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 62 2010-01-06 9:31:40

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700003212000

Code NO.:DE68-03755C

MX42xxT_A01-03755C_NL.indd 64 2010-01-06 9:31:40